

Vino Spumante EXTRA DRY

*Yanrui*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Uvaggio:** Glera 100%.

**Vendemmia:** Manuale, con cernita delle uve.

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve con presse a membrana, selezione del mosto fiore, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata (18°), con lieviti selezionati.

**Affinamento:** In serbatoi inox circa 3 mesi.

**Presatura di spuma:** Rifermentazione in autoclave (cuvè close) a temperatura controllata, con fermenti selezionati fino ad arrivare ad una pressione di 5 bar. Il prodotto viene lasciato a riposo sui lieviti per 60 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.

**Imbottigliamento:** Isobarico, previa filtrazione sterile.

DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo paglierino brillante.

**Profumo:** Leggermente fruttato. Note di mela e floreali.

**Sapore:** Lievemente amabile.

CONSIGLI

**Abbinamenti:** Adatto a cene e aperitivi informali, Yanrui si abbina a piatti saporiti di pesce come la tartare di tonno o pasta al salmone, portando un tocco deciso e contemporaneo in ogni assaggio.

DATI ANALITICI

**Gradazione:** 11,0% vol.

**Zuccheri residui:** 17 g/l

**Acidità:** 5,7 g/l

**Ph:** 3,20

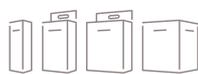
**Pressione:** 6 atm

**Temp. di servizio:** 6 - 8 gradi

TIPOLOGIE



**Bottiglie:**  
0,75 l  
1,5 l



**Confezioni:**  
0,75l x1 x2 x3 x6



**REBULI**

AZIENDA AGRICOLA REBULI ANGELO & FIGLI S.A.  
Via Strada di Saccol 40,  
31049 Valdobbiadene (TV), Italia  
Tel.+39 0423 973307 - E-mail info@rebuli.it  
www.rebuli.it